01/08 303-05/00 072516 REV2

Philco

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
0800 645 8300

Philco

PanificadoraCrome

Manual de Instruções e
Livro de Receitas

Sumário

Introdução	02
Instruções importantes de segurança	02
Componentes	03
Display	04
Botões de programação	05
Ciclos de programação	06
Tabela de conversão de medidas	07
Instrumentos medidores	07
Acertar o relógio	08
Dicas antes da primeira utilização	08
Como acertar o ponto da massa	09
Utilizar a Panificadora *Crome* Philco	09
Preparar uma receita	10
Programar o horário do pão	11
Programa Ciclo 12 – Pão Caseiro	12
Limpeza e manutenção	13
Falta de energia elétrica	13
Solucionar problemas	14
Receitas	18-48

Introdução

Parabéns pela escolha da Panificadora *Crome* Philco.
A Panificadora *Crome* Philco é muito fácil de ser utilizada e oferece múltiplas opções de receitas. Entretanto, é importante ler com atenção este Manual de Instruções para obter sucesso nas receitas.

Guardar este Manual de Instruções para eventuais consultas.
Verificar se a tensão (voltagem) do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.

Instruções importantes de segurança

•Não utilizar aparelhos que apresentem qualquer tipo de dano no cordão elétrico (06), no plugue (07) ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada* Philco.
•Após desembalar a Panificadora *Crome* Philco, manter o material da embalagem fora do alcance de crianças para evitar acidentes.
•Manter o produto fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso ou quando ele ainda estiver quente evitando queimaduras.
•Não utilizar o produto ao ar livre.
•Não ligar a Panificadora *Crome* Philco sobre superfícies empoçadas de líquidos.
•Evitar o risco de choque elétrico. Não tocar no cordão elétrico (06) com as mãos molhadas.
•Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não imergir o produto, o plugue (07), o cordão elétrico (06) na água ou em outro líquido.
•Nunca deixar o cordão elétrico (06) em um local onde se possa tropeçar.
•Não bloquear nenhuma das saídas de ventilação.
•Desconectar o plugue (07) do aparelho antes de iniciar a limpeza.
•Não ligar o produto em tomadas elétricas sobrecarregadas com outros produtos elétricos em funcionamento. A sobrecarga poderá danificar os componentes e provocar sérios acidentes.
•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o produto em casa. Caso necessário, levá-lo na *Assistência Técnica Autorizada* Philco.
•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

Componentes

1.FÔRMA ANTIADERENTE E REMOVÍVEL

2.TAMPA COM VISOR DE VIDRO TEMPERADO

3.*DISPLAY* DIGITAL

4.BOTÕES DE PROGRAMAÇÃO
.INICIAR/PARAR
.PAUSAR
.CICLO
.TAMANHO
.COR
.PROGRAMA CICLO 12
.TEMPO

5.BOTÃO LIGA/DESLIGA

6.CORDÃO ELÉTRICO

7.PLUGUE

8.COMPARTIMENTO DE PILHAS

Nota: Antes da utilização, remover a capa isolante das pilhas que estão colocadas na parte inferior do aparelho.

9.COPO DOSADOR

10.DOIS BATEDORES

11.COLHER DOSADORA

Display

O *display* contém todas as informações para se programar a Panificadora *Crome* **Philco.** Porém, os indicativos serão mostrados no *display* somente quando programados.

1.**CICLO –** Indica o ciclo selecionado de 1 a 12.

2.**TEMPO DO CICLO** – Indica o tempo total de preparo do pão conforme o ciclo selecionado em contagem regressiva. Exemplo: para o ciclo 1 (Normal), o tempo total é de 3:00. Este tempo vai diminuindo conforme o tempo de preparo. Quando o *display* indicar 1:30, significa que falta uma hora e trinta minutos para o pão ficar pronto.

3.**COR –** Indica a seleção da cor da casca do pão, CLARA, MÉDIA ou ESCURA.

4.**TAMANHO –** Indica o tamanho do pão, MÉDIO (450 a 1100 gramas) ou GRANDE (1200 a 1400 gramas).

5.**RELÓGIO** ou **INDICADOR DE TEMPO** – Quando a função TEMPO não estiver programada, esse indicativo representa o horário do relógio. Quando a função TEMPO é programada, o indicador representa a hora em que o pão ficará pronto. Exemplo, quando o *display* marcar 07:00AM, significa que o pão ficará pronto às 7 horas da manhã.

6. **AM** – Indica horários entre meia-noite e meio-dia.

7. **PM –** Indica horários entre meio-dia e meia-noite.

8.**AJUSTA RELÓGIO** e **AJUSTA PROGRAMA –** Aparece no *display* quando estiver acertando o relógio ou o tempo de preparo.

9.**MESMO DIA e DIA SEGUINTE –** Aparece no *display* quando estiver acertando o relógio ou o tempo de preparo.

10.**INDICATIVOS PASSO A PASSO** – São mostrados quando se seleciona a opção PÃO CASEIRO (ler o tópico "Programa pão caseiro" na página 12).

Botões de programação

1.**PAUSAR** – Quando a Panificadora estiver em funcionamento, manter pressionado esse botão para interromper brevemente o preparo. Para retomar o funcionamento, basta manter o botão pressionado novamente. Quando a Panificadora não estiver operando, o botão tem a função de acertar o relógio (ler o tópico "Acertar o relógio" na página 08).

2.**CICLO –** Este botão tem a função de selecionar o ciclo indicado para cada tipo de pão. Usar a programação indicada nas receitas. A opção de programação muda a cada vez que o botão "CICLO" for pressionado (após um curto sinal sonoro). O número correspondente ao programa será mostrado no *display*. Por exemplo: Normal é 1; Integral é 2; Francês é 3 e assim por diante.

3.**TAMANHO –** São duas opções de tamanho de pão – MÉDIO (pesa entre 450 g a 1100 g) ou GRANDE (pesa entre 1200 gramas e 1400 gramas). A seleção de tamanho de pão muda a cada vez que a tecla "TAMANHO" é acionada.

4.**COR –** Este botão tem a função de selecionar a cor da casca do pão da preferência do usuário. Escolher as posições CLARA, MÉDIA ou ESCURA. A seleção de cor de pão muda a cada vez que o botão "COR" for pressionado após um curto sinal sonoro. A seleção escolhida é mostrada no *display*.

5.**CICLO 12** – Utilizar este botão para personalizar o tempo das etapas de preparo para o ciclo PÃO CASEIRO (Ler o tópico "Programa pão caseiro" na página 12).

6.**TEMPO –** Utilizar esse botão para programar antecipadamente a hora em que o pão estiver pronto. Essa função retarda o preparo em até 28 horas (Ler o tópico " Programar o horário do pão" na página 11).

7.**INICIAR/PARAR –** Utilizar este botão para iniciar o preparo do pão. Para interromper o preparo, manter esse botão pressionado até que se acione um curto sinal sonoro.

Ciclos de programação

São 12 opções de ciclos que se pode escolher conforme solicitado na receita:

1.NORMAL: É o mais utilizado porque tem um ótimo resultado para quase todas as receitas de pão. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo máximo de preparo de 3 horas.

2.INTEGRAL: Para preparar pães com farinhas integrais que levam mais tempo para crescer. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo máximo de preparo de 3h40min.

3.FRANCÊS OU D'ÁGUA: Usar esta opção para fazer pão com uma casquinha mais crocante tipo pão francês. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo máximo de preparo de 3h50min.

4.RÁPIDO: Esta opção é indicada para preparo mais rápido das receitas de pães tradicionais. Neste ciclo deve ser utilizado água ou leite em temperatura morna a 45ºC. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo de preparo de 2h10min.

5.DOCE: É um ciclo indicado para receitas que levam grandes quantidades de açúcar, gordura ou proteínas. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo máximo de preparo de 2h50min.

6.BOLO: Ideal para preparo de bolos. Esta opção prepara a massa e assa, em um tempo de 1h50min. Deve ser utilizado fermento químico.

7.GELÉIA: Usar este ciclo para preparar geléias, ver as receitas sugeridas na página 68 e 69. Esta opção prepara e cozinha a geléia, em um tempo total de preparo de 1h20min.

8.MASSA: Utilizar este ciclo para preparar a massa de pizza ou pães que não serão assados na Panificadora *Crome* Philco. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento, porém não assa. Tempo total de preparo: 1h30min.

9.ULTRA-RÁPIDO: Indicado para preparo de pães rápidos de tamanho MÉDIO, conforme receita escolhida. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo total de preparo de 0h59min.

10.ASSAR: Somente assa o pão, a massa ou o bolo. Esta opção permite programar um tempo entre 10 minutos e 1 hora. Ao selecionar o CICLO 10, o *display* mostrará automaticamente 0:10 (indicando que o tempo de assar corresponde a 10 minutos). Para aumentar gradativamente o tempo de assar, pressionar o botão “TEMPO” até o horário desejado que poderá ser no máximo de 1 hora (1:00).

11.SANDUÍCHE: Indicado para preparar pães com a casca mais fina e macia. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo total de preparo de 2h50.

12.CASEIRO: Esta opção permite personalizar o preparo do pão, pois oferece tempos diferentes para cada processo (Ler tópico "Programa pão caseiro" na página 12).

Nem todas as opções de cor e de tamanho estão disponíveis para todos os ciclos da Panificadora. Ver a tabela abaixo:

Ciclo	Cor	Tamanho
1. Normal	Sim	Sim
2. Integral	Sim	Sim
3. Francês	Sim	Sim
4. Rápido	Cor média	Tamanho médio
5. Doce	Sim	Sim
6. Bolo	Sim	Não
7. Geléia	Não	Não
8. Massa	Não	Não
9. Ultra-rápido	Sim	Tamanho médio
10. Assar	Sim	Não
11. Sanduíche	Sim	Não
12. Caseiro	Sim	Não

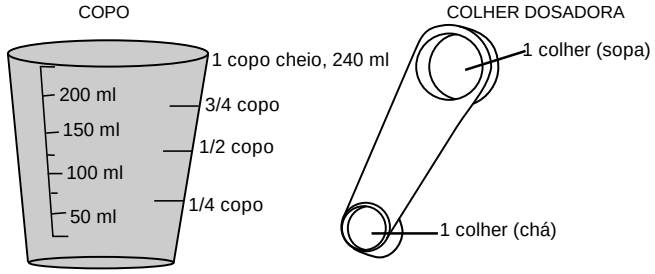
Tabela de conversão de medidas

ml	Copo(s) Xícara(s)	Colher(es) (sopa)	Colher(es) (chá)
240	1	16	48
180	3/4	12	36
160	2/3	11	33
120	1/2	8	24
80	1/3	5	15
60	1/4	4	12
30	1/8	2	6
		1	3

Instrumentos medidores

Um copo medidor e uma colher dosadora acompanham a Panificadora *Crome* Philco. Se for mais prático, usar outros instrumentos de medidas com a ajuda da Tabela de Conversão de Medidas.

Ao medir líquidos, colocar o copo sobre uma superfície plana e observar o líquido na altura dos olhos para ter certeza de que as quantidades estão corretas.



PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO CHEIO, 240 ml, E A COLHER DOSADORA.

Acertar o relógio

Para acertar o relógio, é necessário que a Panificadora esteja conectada à tomada de parede e ligada no botão LIGA/DESLIGA. Seguir os seguintes passos:
1.Conectar o plugue (07) na tomada.
2.Ligar o produto no botão LIGA/DESLIGA.
3.Pressionar o botão PAUSAR (O indicativo referente a hora piscará no *display*). Para alterar a hora, pressionar o botão TEMPO até localizar a hora desejada.
4.Pressionar novamente o botão PAUSAR (O indicativo referente aos minutos piscará no *display*). Para alterar os minutos, pressionar o botão TEMPO até localizar os minutos desejados.
5.Para fixar o horário do relógio, pressionar o botão PAUSAR novamente.
6.Considerar a marcação AM (antes do meio-dia) e PM (depois do meio-dia).

As pilhas localizadas na parte inferior do produto têm a função de manter o horário do relógio em caso de queda de energia ou mesmo quando o plugue (07) for retirado da tomada.

Dicas antes da primeira utilização

1.Retirar a fôrma antiaderente e removível (01) e os batedores (10) da Panificadora.
2.Lavar a fôrma antiaderente e removível (01) e os batedores (10) usando uma esponja macia e detergente neutro. Enxaguar e secar.
3.Limpar o compartimento interno com um pano macio para remover pó e restos de embalagem.
4.Antes de se utilizar o produto, é recomendado ligar a Panificadora por duas vezes sem ingredientes, no CICLO 10 (ASSAR). Este procedimento ajudará na eliminação do cheiro inicial de queimado, comum a aparelhos novos.
5.Programar a Panificadora no ciclo 10 “ASSAR” conforme seqüência abaixo:
- •Ligar a Panificadora na tomada.
- •Pressionar o botão LIGA/ DESLIGA.
- •Pressionar o botão “CICLO” até aparecer o número 10 (ASSAR) no *display*. Em seguida apertar o botão INICIAR/PARAR (a Panificadora inicia o procedimento).
- •Após 10 minutos um sinal sonoro é acionado para indicar o término do processo. Deixar o produto esfriar por 20 minutos e repetir novamente a operação.
- •Após funcionar sem ingredientes por duas vezes, a Panificadora estará pronta para ser utilizada para as variadas receitas.

Como acertar o ponto da massa

Um dos segredos mais conhecidos das pessoas que fazem pão à moda antiga é ajustar a consistência da massa enquanto ela está sendo sovada ou amassada. Agora, não é mais necessário sovar a massa. A Panificadora *Crome* Philco faz o trabalho. Porém, alguns ajustes são necessários porque fatores, como a temperatura, a umidade do ar, a altitude e até a marca da farinha, podem alterar o resultado.
Passados 5 ou 6 minutos do início do processo, abrir a tampa da Panificadora e observar a consistência da massa. A massa deve estar no formato de uma bola com uma aparência homogênea. Verificar a aparência da massa:
•Se a massa estiver muito mole, ela grudará nas paredes da fôrma antiaderente e removível (01). Acrescentar um pouco de farinha de trigo até que a massa fique com o formato de uma bola homogênea.
•Se a massa tiver uma aparência disforme é porque está muito dura. Acrescentar um pouco de água ou leite até obter a consistência correta.

DICAS IMPORTANTES:
•Os ingredientes muito quentes ou muito gelados alteram o crescimento da massa e o resultado da receita.
•Os ingredientes devem estar todos na temperatura aproximada de 23ºC, para obter melhores resultados nas receitas.
•O fermento não deve ter contato com a água nem com o sal. Colocá-lo no meio da farinha, fazendo um "cavidade" nela. Observar a data de validade dos ingredientes, especialmente do fermento e da farinha.
•As temperaturas muito baixas ou muito altas podem afetar o crescimento do pão. Utilizar a Panificadora em ambientes com temperatura entre 20 e 27ºC.

Utilizar a Panificadora *Crome* Philco

Conferir os passos a seguir para o sucesso de suas receitas:

1.As Peças – Para começar o preparo, reunir as peças necessárias: Panificadora, fôrma antiaderente e removível (01), batedores e instrumentos de medidas.
2.A Fôrma antiaderente e removível (01) – Remover a fôrma da Panificadora e lavá-la utilizando uma esponja macia e detergente suave. Enxaguar e secar.
3.Os Batedores (10) – Encaixar os batedores (10) na fôrma antiaderente e removível (01). Os ingredientes devem ser colocados na fôrma antiaderente e removível (01) ainda fora da Panificadora para evitar que os ingredientes caiam e sujem o forno.
4.As Medidas – Utilizar sempre as medidas exatas para obter sucesso em todas as receitas (Ler tópicos "Tabela de conversão de medidas" e "Instrumentos medidores" na página 07).
5.Os Ingredientes – Usar sempre ingredientes frescos e de boa qualidade. Colocar todos os ingredientes na fôrma antiaderente e removível (01), seguindo sempre a ordem indicada na receita:
•primeiro, colocar os líquidos;
•em seguida, os sólidos;
•Por último, adicionar o fermento.

Receita

Recomenda-se que na primeira receita seja utilizado esse padrão. Para outras Receitas consultar Livros de Receitas a partir da página 15. Para outros tipos de programação ler os tópicos das páginas 5 e 6.

PÃO BRANCO TRADICIONAL

Ciclo: Normal
Tamanho do Pão: GRANDE (de 1200 a 1400 gramas)
Cor da Casca: MÉDIA

Ingredientes:
1 ¾ copo de água (400 ml)
2 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (chá) de sal
2½ colheres (sopa) de açúcar
5 colheres (chá) de leite em pó
5 copos de farinha de trigo especial (1200 ml)
2½ colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de Preparo
1.Retirar a fôrma antiaderente e removível (01) de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo 1 (NORMAL), o tamanho do pão GRANDE e a cor da casca MÉDIA.
3.Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão. O *display* mostrará a contagem regressiva de 3:00 até o pão ficar pronto.
5.Um *bip* será acionado, quando o pão estiver pronto.
6.É recomendado que se retire o pão logo depois de ouvir o *bip* final para que o pão fique mais saboroso, crocante e fresquinho. Se o pão não é retirado ao término da operação, não há problema. A Panificadora mantém o pão quente por uma hora depois do término de preparo.
7.Utilizando um pano ou luvas térmicas, virar a fôrma antiaderente e removível (01) para baixo até que o pão se solte.

Etapas de preparo para o Ciclo NORMAL:
De 3:00 a 2:50 - Os ingredientes são misturados
De 2:50 a 2:30 - A massa descansa pela primeira vez
De 2:15 a 1:55 - A massa descansa e cresce um pouco
A 1:55 - O ar é retirado da massa (30 segundos)
De 1:55 a 1:00 - A massa cresce pela última vez
De 1:00 a 0:00 - O pão é assado
A 0:00 - O bip acionará várias vezes, para avisar que o pão está pronto.

Após o preparo
Deixar o pão descansar por uns 15 minutos antes de cortá-lo.
Para o preparo de outra fornada, deixar a tampa da Panificadora aberta e aguardar 20 minutos até que ela esfrie antes de ligá-la novamente.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Programar o horário do pão

A função TEMPO permite que se programe a hora em que o pão estará pronto, retardando o preparo em até 28 horas. A função é ideal para se obter pão quentinho ao se acordar ou ao se voltar do trabalho. O *display* mostrará sempre o horário em que o pão ficará pronto. A função TEMPO pode ser utilizada em todos os ciclos com exceção do Ciclo 10 (Assar). Para programar o horário em que o pão estará pronto, seguir os passos abaixo:

1.Retirar a fôrma antiaderente e removível (01) da Panificadora e colocar todos os ingredientes na fôrma antiaderente e removível (01) conforme ordem indicada na receita.

2.Selecionar o ciclo indicado para a sua receita (Normal, Francês, Sanduíche, etc.), pressionando o botão CICLO até a opção desejada.

3.Selecionar o tamanho do pão e a cor da casca.

4.Acertar o horário do RELÓGIO, ler o tópico “ACERTAR O RELÓGIO” na página 08.

5.Para se programar o horário em que o pão estará pronto, pressionar o botão TEMPO até que o *display* mostre o horário desejado. Prestar atenção na marcação AM (que significa entre meia-noite e meio-dia) e PM (entre meio-dia e meia-noite). Verificar também a marcação no *display* de “MESMO DIA” (significa que o pão ficará pronto num horário determinado e no mesmo dia) ou “DIA SEGUINTE” (significa que o pão ficará pronto num horário determinado para o dia seguinte).

6.Ao se selecionar o horário desejado, pressionar o botão “INICIAR/PARAR para confirmar a programação. Após essa confirmação, o *display* mostrará o horário em que o pão estará pronto”.

7.Após a programação, recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.

8. Para se checar o horário do relógio, basta pressionar o botão TEMPO. O *display* mostrará o horário atual e em seguida voltará para o horário de programação.

Nota: Recomenda-se colocar a fôrma antiaderente e removível (01) com os ingredientes na Panificadora após o término da programação para evitar a mistura dos ingredientes antes da hora desejada.

DICAS AO UTILIZAR A FUNÇÃO TEMPO:
•O fermento NÃO PODE entrar em contato com a água ou com o sal até a hora em que a Panificadora começar a misturar os ingredientes. Fazer uma pequena cavidade na farinha e acrescentar o fermento dentro dela.
•Não utilizar a função “TEMPO” para preparar receitas que contenham ingredientes que venham a estragar em dias quentes, como leite e ovos.
•Em dias muito quentes, reduzir a quantidade de água em 1 ou 2 colheres (sopa). Isto é para se prevenir que a massa cresça muito e baixe.
•Não utilizar fermento em tablete quando programar a função "TEMPO". Utilizar somente fermento biológico em pó.

Programa Ciclo 12 – Pão Caseiro

Esta opção permite personalizar o preparo do pão, pois oferece tempos diferentes para cada processo. No processo de preparo do pão, há algumas etapas: AMASSA 1/ DESCANSA 1/ AMASSA 2/ DESCANSA 2/ DESCANSA 3/ ASSA e MANTÉM AQUECIDO. Nos outros ciclos estas etapas são pré-determinadas.

Para programar, seguir os seguintes passos:

1.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA.

2.Selecionar o ciclo 12 (Pão Caseiro) ver página 05.

3.Pressionar o botão PROGRAMA CICLO 12. O *display* mostrará a etapa "AMASSA 1" com um tempo padrão de 0:10. Para alterar este tempo de 10 minutos, basta pressionar o botão TEMPO e confirmar no botão PROGRAMA CICLO 12. O tempo para esta etapa pode variar de 6 a 14 minutos.

4.Para pular de etapa, por exemplo de AMASSA 1 para DESCANSA 1 e assim por diante, basta pressionar o botão PROGRAMA CICLO 12 (a etapa escolhida será indicada no display).

Tempos de programação por etapa:

AMASSA 1 – Esta etapa amassa e mistura a massa num tempo que pode variar de 06 a 14 minutos.

DESCANSA 1 – Esta etapa aguarda o crescimento da massa num tempo que pode variar de 20 minutos a 1 hora.

AMASSA 2 – Esta etapa amassa e mistura a massa num tempo que pode variar de 05 a 20 minutos.

DESCANSA 2 – Esta etapa aguarda o crescimento da massa num tempo que pode variar de 5 minutos a 2 horas.

DESCANSA 3 – Esta etapa pode ficar desligada (OFF), quando não for necessário que a massa cresça mais. Pode também ser programada para a massa descansar por até 2 horas.

ASSA – Quando não for necessário assar a massa na Panificadora esta etapa pode ficar desligada (OFF). Pode também ser programada para assar em até 1 hora e 20 minutos.

MANTÉM AQUECIDO – Para retirar o pão logo após o preparo, esta etapa deverá ficar desligada (OFF). Pode também ser programada para manter o pão aquecido por até 1 hora.

Limpeza e manutenção

Depois de usar a Panificadora *Crome* Philco, deixá-la esfriar e passar um pano úmido dentro do forno para remover restos de massa que possa ter caído. Usar apenas pano úmido ou esponja com detergente suave.

Para limpar a fôrma antiaderente e removível (01) e os batedores (10), utilizar um pano úmido ou esponja macia.

Não utilizar objetos pontiagudos e produtos abrasivos, para não danificar o acabamento antiaderente da fôrma antiaderente e removível (01).

Nunca lavar a fôrma antiaderente e removível (01) na máquina de lavar-louças.

Caso haja dificuldade em soltar os batedores (10) da fôrma antiaderente e removível (01), colocar água quente dentro da fôrma antiaderente e removível (01) e deixar por aproximadamente 15 minutos. Isso ajudará a remoção dos batedores (10).

Falta de energia elétrica

Se faltar energia elétrica enquanto a Panificadora estiver em funcionamento, seguir as seguintes instruções quando a energia voltar:

•Se a massa estiver sendo amassada, reiniciar o processo.
•Se a massa já estiver crescida ou crescendo, esperar até que ela cresça e então selecionar o ciclo *Assar*.
•Caso falte energia por mais de 20 minutos, recomenda-se a eliminação da massa e a adição de ingredientes novos.

Solucionar problemas

Quando o aparelho apresentar problemas, favor verificar estes itens para uma possível solução.

Não consigo selecionar. O *Display* mostra sempre 0:00	Manter pressionado o botão Iniciar/Parar até que o *display* mostre 3:00
O *display* mostra H:HH	A temperatura interna da Panificadora *Crome* Philco está muito alta. Deixá-la esfriar por 15 a 20 minutos antes de ligá-la novamente.
Fumaça e cheiro de queimado	Provavelmente algum ingrediente derramou sobre a resistência. Não há razão para preocupações, o cheiro deve desaparecer em poucos minutos. Caso o cheiro persista, desligar a Panificadora e levar o produto a *Assistência Técnica Autorizada* Philco.
A massa não mistura	Verificar se os batedores (10) foram encaixados na a fôrma antiaderente e removível (01).
O pão cresceu e depois baixou	Este problema é característico de uma massa muito líquida. Colocar mais farinha da próxima vez, conforme indicado no capítulo *Como Acertar o Ponto da Massa* (página 09).
O pão está muito pesado	Provavelmente a massa está muito dura ou o fermento está estragado. Da próxima vez, adicionar maior quantidade de água, conforme sugestão no capítulo *Como Acertar o Ponto da Massa*. Experimentar, também, outro fermento.
O pão cresceu muito	Reduzir a quantidade de fermento em ½ colher (chá)
O pão está muito escuro	Tentar reduzir a quantidade de açúcar em 1 colher (chá) e selecionar a cor do pão em *Claro*.
O Display mostra "E:E0" ou "E:E1"	Levar o produto a uma *Assistência Técnica Autorizada* Philco.

Receitas

Receitas - Pães Tradicionais

PÃO BRANCO (Ciclo Normal) 18

PÃO DE GERGELIM (Ciclo Normal) 19

PÃO BRANCO TIPO ITALIANO (Ciclo Normal) 19

PÃO COLONIAL (Ciclo Normal) 20

PÃO DE LEITE (Ciclo Normal/Sanduíche) 21

PÃO DE MANTEIGA (Ciclo Normal) 22

PÃO DE OVOS (Ciclo Normal/Sanduíche) 23

PÃO FRANCÊS (Ciclo Francês) 24

PÃO FRANCÊS COM MEL (Ciclo Francês) 25

PÃO ULTRA-RÁPIDO (Ciclo Ultra-Rápido) 25

Receitas - Pães Integrais

PÃO DE TRIGO 100% INTEGRAl (Ciclo Integral) 26

PÃO LIGHT DE AVEIA E MEL (Ciclo Integral) 27

PÃO DE TRIGO LIGHT (Ciclo Integral) 28

PÃO INTEGRAL PURO (Ciclo Integral) 28

PÃO BÁVARO INTEGRAL (Ciclo Integral) 29

PÃO INTEGRAL COM IOGURTE (Ciclo Integral) 29

PÃO DE CENTEIO (Ciclo Pão Integral) 30

Receitas - Pães Especiais

PÃO DE BATATA (Ciclo Normal/Sanduíche) 31

PÃO DE CALABRESA E QUEIJO (Ciclo Normal) 31

PÃO DE FRIOS (Ciclo Normal) 32

PÃO DE CEBOLA (Ciclo Normal) 33

PÃO DE CENOURA (Ciclo Normal) 34

PÃO DE IOGURTE (Ciclo Normal/Sanduíche) 35

PÃO ITALIANO TEMPERADO (Ciclo Francês) 35

PÃO DE LARANJA (Ciclo Normal) 37

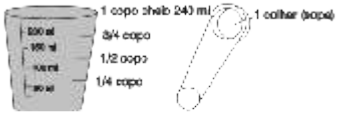
PÃO DE MANDIOQUINHA (Ciclo Normal/Sanduíche) 38

PÃO DE MILHO (Ciclo Normal/Sanduíche) 38

PÃO PESTO (Ciclo Normal) 39
PÃO DE PIMENTA E AMENDOIM (Ciclo Normal) 40
PÃO DE PIMENTA ULTRA-RÁPIDO (Ciclo Ultra-Rápido) 40
PÃO DE REQUEIJÃO COM CEBOLINHA (Ciclo Normal) 41
PÃO SABOR PIZZA (Ciclo Normal) 42
Receitas - Pães sem Glúten
PÃO DE FARINHA DE ARROZ COM ARARUTA (Ciclo Ultra-Rápido) 42
PÃO DE FARINHA DE ARROZ COM AMIDO DE MILHO (Ciclo Ultra-Rápido) 43
PÃO COM FARINHA DE ARROZ E FUBÁ (Ciclo Normal) 43
PÃO DE QUEIJO (Ciclo Ultra-Rápido) 41
PÃO DE FARINHA DE ARROZ COM POLVILHO AZEDO (Ciclo Ultra-Rápido) 44
PÃO DE FARINHA DE ARROZ COM POLVILHO DOCE (Ciclo Ultra-Rápido) 45
Receitas - Pães Doces
PÃO DOCE DA VOVÓ (Ciclo Doce) 46
PÃO DOCE DELÍCIA (Ciclo Doce) 46
PÃO DE CAFÉ (Ciclo Doce/Normal) 47
PÃO CUCA (Ciclo Doce) 48
PÃO DE FRUTAS E BAUNILHA (Geléia e Caseiro) 48
PÃO DE PÁSCOA COM RECHEIO DE CHOCOLATE (Ciclo Normal) 49
PÃO DE PÁSCOA COM GOTAS DE CHOCOLATE (Ciclo Geléia e Caseiro) 50
PÃO DE PASSAS E CANELA (Ciclo Geléia e Caseiro) 51
PÃO CUCA DE LEITE DE COCO (Ciclo Doce) 51
PÃO DE MAÇÃ E CANELA (Ciclo Normal) 52
PÃO DE NOZES (Ciclo Doce/Normal) 53
PÃO DE NOZES E CEREJA (Ciclo Doce/Normal) 54
PÃO COM PASSAS DE UVA (Ciclo Doce/Normal) 55
PANETONE (Ciclo Doce/Normal) 56
CHOCOTONE (Ciclo Doce/Normal) 57
PÃO RÁPIDO DE BANANA (Ciclo Rápido) 58
PÃO DE BANANA, AVEIA E CASTANHA (Ciclo Normal) 59
PÃO DOCE DE COCO (Ciclo Normal) 59
PÃO DE ABÓBORA E CENTEIO (Ciclo Normal) 60

Receitas Bolos
BOLO LANCHE (Ciclo Bolo/ Rápido) 60
BOLO DE CHOCOLATE (Ciclo Bolo/ Rápido) 61
BOLO DE FUBÁ (Ciclo Bolo/Rápido) 62
BOLO DE REFRIGERANTE COLA (Ciclo Bolo/Rápido) 62
BOLO TIPO QUEIJADINHA (Ciclo Rápido) 63
BOLO INGLÊS COM FRUTAS (Ciclo Bolo) 64
BOLO DE COCO (Ciclo Bolo) 65
BOLO FORMIGUEIRO (Ciclo Rápido ou Normal) 65
BOLO SALGADO (Ciclo Rápido) 66
BOLO COCO (Ciclo Rápido) 67
COLOMBA PASCAL COM GOTAS DE CHOCOLATE (Ciclo Normal) 67
COLOMBA PASCAL COM FRUTAS (Ciclo Normal) 68
Receitas Geléias
GELÉIA DE ABACAXI (Ciclo Geléia) 68
GELÉIA DE LARANJA (Ciclo Geléia) 69
GELÉIA DE MORANGO (Ciclo Geléia) 69
Receitas - Massas Caseiras
MASSA BÁSICA DE MACARRÃO (Ciclo Massa) 69
MASSA DE MACARRÃO COM OVOS (Ciclo Massa) 70
MASSA BÁSICA DE PIZZA (Ciclo Massa) 70
MASSA DE PIZZA INTEGRAL (Ciclo Massa) 71
Receitas Especiais
BRIOCHES (Ciclo Massa) 72
CROISSANT DOCE (Ciclo Massa) 72
CROISSANT DE QUEIJO (Ciclo Massa) 73
FOCCACIA (Ciclo Massa) 73
ROLINHOS COM MEL E TRIGO (Ciclo Massa) 74
PUDIM DE LEITE (Ciclo ASSAR) 74
PUDIM DE PÃO (Ciclo ASSAR) 75

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



Receitas - Pães Tradicionais

PÃO BRANCO (Ciclo Normal)

Para pães MÉDIOS (de 450 gramas)
160 ml de água
1 colher (sopa) de margarina
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de leite em pó
1 colher de sopa de açúcar
2 copos (480 ml) de farinha de trigo especia
1 colher (chá) de fermento biológico seco*

Para pães MÉDIOS (de 600 gramas)
1 copo de água (240 ml)
1 colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de leite em pó
2 colheres (sopa) ce açúcar
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

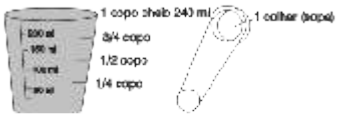
Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ⅓copo de água (320 ml)
1 ½ colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) ce açúcar
4 colheres (chá) de leite em pó
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 ⅔copo de água (400 ml)
2 colheres (sopa) ce margarina
2 colheres (chá) de sal
2 ½ colheres (sopa) de açucar
5 colheres (chá) de leite em pó
5 copos de farinha de trigo especial (1200 ml)
2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora .
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.

Receitas - Pães Tradicionais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser util zado também fermento biológ co fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO DE GERGELIM (Ciclo Normal)
Para pães MÉDIOS (de 600 gramas)
½ copo de leite completo com ½ copo de água
3 colheres (sopa) ce margarina
2 colheres (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de leite em pó
3 copos de farinha de trigo
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*
½ copo de gergelim torrado

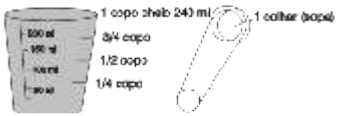
Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01) de dentro da Panificadora.
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto o gergelim.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Pressionar o botão TAMANHO para escolher a opção MÉDIO (para pães de 450 g até 1100 g) ou a opção GRANDE (para pães de 1200 g até 1400 g).
5–Escolher a cor da casca do pão
Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
6 Escolher o Ciclo:
Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
7–Fechar a tampa.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e adicionar o gergelim.
10–Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

*Pode ser util zado também fermento biológ co fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO BRANCO TIPO ITALIANO (Ciclo Normal)
Para pães MÉDIOS (de 450 a 1100 gramas)
1 ½copo de água (320 ml)
3 colheres (sopa) ce margarina
2 colheres (chá) de sal
2 colheres (sopa) ce açúcar
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
1 copo de farinha de milho (240 ml)

Receitas - Pães Tradicionais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



2 colheres (chá) de fermento biológico seco*
Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora .
4 Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Pressionar o botão TAMANHO para escolher a opção MÉDIO (para pães de 450 g até 1100 g)
6–Escolher a cor da casca do pão
7–Escolher o ciclo.
8–Fechar a tampa da Panificadora.
9–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
10–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO COLONIAL (Ciclo Normal)

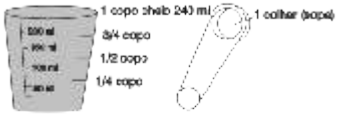
Para pães MÉDIOS (de 600 gramas)
1 copo de leite com 1 ovo (240 ml)
(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com leite)
1 colher (sopa) de margarina ou manteiga
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ⅓copo de leite com 1 ovo (320 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com leite)
1 ½ colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 ⅔ copo de leite com 1 ovo (400 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com leite)
2 ½ colheres (sopa) de margarina
2 ½ colheres (chá) de sal
3 colheres (sopa) de açúcar
4 ½ copos de farinha de trigo especial (1080 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Receitas - Pães Tradicionais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO DE LEITE (Ciclo Normal/Sanduíche)

Para pães MÉDIOS (de 450 gramas)
175 ml de leite com 1 ovo (coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
1 colher (sopa) de creme de leite
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
2 copos (480 ml) de farinha de trigo especial
1 colher (chá) de fermento biológico seco*

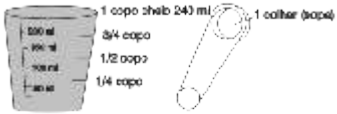
Para pães MÉDIOS (de 600 gramas)
1 copo de leite com 1 ovo (240 ml - coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
1 ½ colher (sopa) de creme de leite
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ½copo de leite com 1 ovo (320 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com leite)
2 colheres (sopa) de creme de leite
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ¾ copo de leite com 1 ovo (420 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com leite)
2 ½ colheres (sopa) de creme de leite
2 colheres (chá) de sal

Receitas - Pães Tradicionais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



2 colheres (sopa) de açúcar
5 copos de farinha de trigo especial (1200 ml)
2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco*
Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora .
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO DE MANTEIGA (Ciclo Normal)
Para pães MÉDIOS (de 450 gramas)
160 ml de leite com 1 ovo (coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
1 colher (sopa) de manteiga
1 ½ colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
2 copos (480 ml) de farinha de trigo especial
1 colher (chá) de fermento biológico seco*

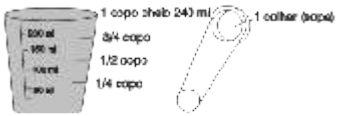
Para pães MÉDIOS (de 600 gramas)
1 copo de leite com 1 ovo (240 ml - coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
1 ½ colher (sopa) de manteiga
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ½copo de leite com 1 ovo (320 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com leite)
1 ½ colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 ⅔copo de leite (400 ml)

Receitas - Pães Tradicionais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



(colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com leite)
3 colheres (sopa) de manteiga
2 ½ colheres (chá) de sal
5 colheres (sopa) de açúcar
4 ½ copos de farinha de trigo especial (1080 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

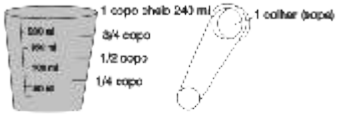
PÃO DE OVOS (Ciclo Normal/Sanduíche)
Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ⅓copo de leite com 3 ovos (320 ml)
(Colocar os ovos dentro do copo e completar o copo com leite)
3 ½ colheres (sopa) de margarina
2 colheres (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Receitas - Pães Tradicionais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



PÃO FRANCÊS (Ciclo Francês)

Para pães MÉDIOS (de 450 gramas)
160 ml de água
1 colher (sopa) de azeite de oliva
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
2 copos (480 ml) de farinha de trigo especia
1 colher (chá) de fermento biológico seco*

Para pães MÉDIOS (de 600 gramas)
1 copo de água (240 ml)
1 colher (sopa) de azeite de oliva
1 ½ colher (chá) de sal
1 ½ colher (sopa) de açúcar
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ⅓copo de água (320 ml)
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
2 colheres (chá) de sal
3 colheres (sopa) de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

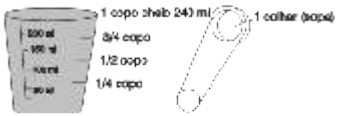
Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 ⅔copo de água (400 ml)
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
2 colheres (chá) de sal
3 colheres (sopa) de açúcar
5 copos de farinha de trigo especial (1200 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Receitas - Pães Integrais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



PÃO FRANCÊS COM MEL (Ciclo Francês)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)

1 ½copo de água (320 ml)
3 colheres (sopa) de azeite de oliva
3 colheres (chá) de sal
3 colheres (sopa) de mel
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO ULTRA-RÁPIDO (Ciclo Ultra-Rápido)

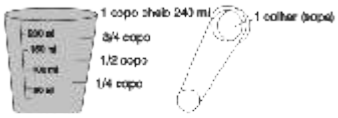
Para pães MÉDIOS (de 600 gramas)

1 copo de água morna
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de leite em pó (opcional)
2 colheres (sopa) de margarina ou óleo
1 colher (chá) de sal
3 copos de farinha de trigo
1colher de sopa de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
PARA OBTER MELHOR RESULTADO - SELECIONAR A COR DA CASCA "ESCURA".
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher a cor da casca do pão.
5–Escolher o ciclo.
6–Fechar a tampa da Panificadora.
7–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
8–Ao final do processo um *bip* será acionado.

Receitas - Pães Integrais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



Dica: Nos primeiros 6 minutos pode abrir a tampa e verificar o ponto da massa que deverá estar uma bola homogênea. Se estiver muita dura adicionar 1 colher (sopa) de água. Se estiver mole, não formará a bolinha então adicionar um pouco mais de trigo. Fechar a tampa e não voltar a abrir até o final do preparo do pão.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Receitas - Pães Integrais

Pão de Trigo 100% Integral (Ciclo Integral)

Para pães MÉDIOS (de 600 gramas)
1 copo de água (240 ml)
1 colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) açúcar mascavo
3 copos de farinha de trigo integral (620 ml)
2 colheres (sopa) de farinha de glúten
2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco*

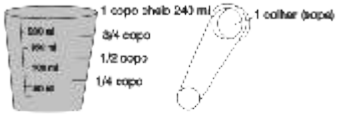
Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ¼ copo de água (320 ml)
1 ½ colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
3 colheres (sopa) de açúcar mascavo
4 copos de farinha de trigo integral (960 ml)
3 colheres (sopa) de farinha de glúten
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 ½ copo de água (360 ml)
2 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (chá) de sal
4 colheres (sopa) de açúcar mascavo
4 ½ copos de farinha de trigo integral (1080 ml)
5 colheres (sopa) de farinha de glúten
2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão

Receitas - Pães Integrais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO *LIGHT* DE AVEIA E MEL (Ciclo Integral)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ⅓copo de água (320 ml)
1 ½ colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
3 colheres (sopa) de mel
½ copo de aveia (120 ml)
2 ½ copos de farinha de trigo especial (600 ml)
1 copo de farinha de trigo integral
2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco*

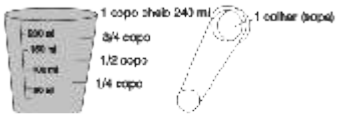
Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 ½ copo de água (360 ml)
2 ½ colheres (sopa) de margarina
2 ½ colheres (chá) de sal
4 colheres (sopa) de mel
¾ copo de aveia (180 ml)
3 ½ copos de farinha de trigo especial (840 ml)
1 copo de farinha de trigo integral
2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Receitas - Pães Integrais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



PÃO DE TRIGO *LIGHT* (Ciclo Integral)

Para pães MÉDIOS (de 600 gramas)
1 copo de água (240 ml)
1 colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) açúcar mascavo
2 copos (480ml) de farinha de trigo especial (480 ml)
1 copo de farinha de trigo integral (240 ml)
2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco*

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ⅓ copo de água (320 ml)
1 ½ colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
3 colheres (sopa) açúcar mascavo
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
1 copo de farinha de trigo integral (240 ml)
2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

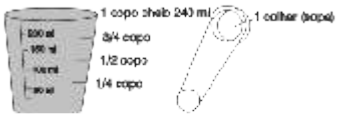
PÃO INTEGRAL PURO (Ciclo Integral)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ⅓ copo de água (320 ml)
1 ½ colher (sopa) de margarina
2 colheres (chá) de sal
1 colher (sopa) de mel
4 copos de farinha de trigo integral (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.

Receitas - Pães Integrais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser util zado também fermento biológ co fresco: 2 colheres (cha) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO BÁVARO INTEGRAL (Ciclo Integral)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ⅓ copo ce água (320 ml)
1 ½ colher (sopa) de margarina
2 colheres (chá) de sal
1 copo de batata cozida e amassada (240 ml)
2 ½ copos de farinha de trigo integral (600 m)
1 ½ copo de farinha de centeio integral (360 ml)
½ colher (chá) de cominho moído
2 colheres (chá) dc fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

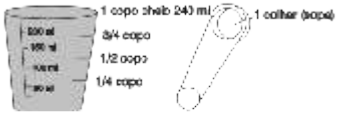
*Pode ser util zado também fermento biológ co fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO INTEGRAL COM IOGURTE (Ciclo Integral)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
⅗ de copo de leite (180 ml)
½ copo de iogurte natural (120 ml)
2 colheres (chá) de sal
2 colheres (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de vinagre
4 copos de farinha de trigo integral (960 ml)
2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco*

Receitas - Pães Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 copo de leite (240 ml)
¾ de copo de iogurte natural (180 ml)
2 ½ colheres (chá) de sal
3 colheres (chá) de açúcar
2 colheres (sopa) de vinagre
4 ½ copos de farinha de trigo integral (1080 ml)
2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

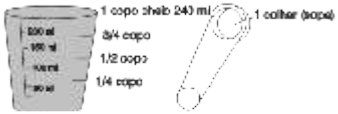
*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO DE CENTEIO (Ciclo Pão Integral)
Para pães MÉDIOS (de 600 gramas)
1 copo de água (240 ml)
1 colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) açúcar
1 colher (sopa) de leite em pó
2 copos (480 ml) de farinha de trigo especial (480 ml)
1 copo de farinha de centeio (240 ml)
2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

Receitas - Pães Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Receitas - Pães Especiais

PÃO DE BATATA (Ciclo Normal/Sanduíche)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ½copo de leite com 2 ovos (320 ml)
(colocar os ovos dentro do copo e completar o copo com leite)
3 colheres (sopa) de margarina
1 ½copo de batata cozida e amassada (320 ml)
3 colheres (chá) de sal
3 colheres (chá) de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

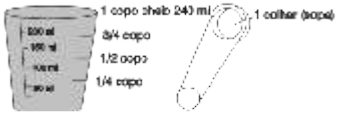
Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

PÃO DE CALABRESA E QUEIJO (Ciclo Normal)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ½ copo de água (320 ml)
2 colheres (chá) de azeite de oliva
2 colheres de (chá) de sal
4 colheres (sopa) de açúcar
3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
5 colheres (chá) de leite em pó
1 colher (chá) de alho em flocos
1 colher (chá) de cebola em flocos
1 colher (chá) de orégano em flocos
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*
½ copo de calabresa picada (esperar pelo bip)
½ copo de queijo provolone picado (esperar pelo bip)

Receitas - Pães Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 ½ copo de água (360 ml)
3 colheres (chá) de azeite de oliva
3 colheres (chá) de sal
6 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
6 colheres (chá) de leite em pó
1 colher (chá) de alho em flocos
1 colher (chá) de cebola em flocos
1 colher (chá) de orégano em flocos
4 ½ copos de farinha de trigo especial (1080 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*
½ copo de calabresa picada (esperar pelo bip)
½ copo de queijo provolone picado
(esperar pelo bip)

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto a calabresa e o queijo picado
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Após o acionamento do bip, abrir a tampa, adicionar a calabresa e o queijo picado. Fechar a tampa. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

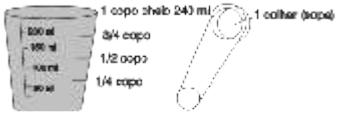
PÃO DE FRIOS (Ciclo Normal)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ½copo de água (320 ml)
2 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (chá) de sal
3 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de leite em pó
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
1 pitada de orégano
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*
½ copo de presunto picado (esperar pelo bip)
½ copo de queijo picado (esperar pelo bip)

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).

Receitas - Pães Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto o presunto e o queijo ralado
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Após o acionamento do bip, abrir a tampa, adicionar o presunto e o queijo picado. Fechar a tampa. A Panificadora continuará o processo de preparo do pão.
10–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO DE CEBOLA (Ciclo Normal)

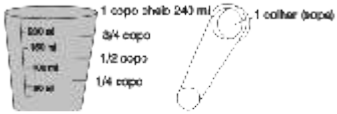
Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ½copo de água (320 ml)
4 colheres (sopa) de azeite de oliva
2 colheres (chá) de sal
4 colheres (sopa) de cebola frita ralada
2 colheres (sopa) de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*
Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 ½ copo de água (360 ml)
5 colheres de azeite de oliva
3 colheres (chá) de sal
5 colheres (sopa) de cebola frita ralada
3 colheres (sopa) de açúcar
4 ½ copos de farinha de trigo especial (1080 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Receitas - Pães Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



PÃO DE CENOURA (Ciclo Normal)

Para pães MÉDIOS (de 450 gramas)
160 ml de água
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (chá) de sal
3 colheres (sopa) ce cenoura ralada
1 ½ colher (sopa) de açúcar
2 copos (480ml) de farinha de trigo especial
1 colher (chá) de fermento biológico seco*

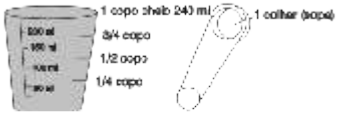
Para pães MÉDIOS (de 600 gramas)
1 copo de água (240 ml)
1 colher (sopa) de manteiga
1 ½ colher (chá) de sal
4 colheres (sopa) ce cenoura ralada
2 colheres (sopa) ce açúcar
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ⅓copo de água (320 ml)
1 ½ colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
5 colheres (sopa) ce cenoura ralada
3 colheres (sopa) ce açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 ½ copo de água (360 ml)
3 colheres (sopa) ce margarina
2 colheres (chá) de sal
7 colheres (sopa) ce cenoura ralada
4 colheres (sopa) ce açúcar
4 ½ copos de farinha de trigo especial (1080 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4 Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5 Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser util zado também fermento biológ co fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO DE IOGURTE (Ciclo Normal/Sanduíche)

Para pães MÉDIOS (de 600 gramas)
½ copo de água (120 ml)
½ copo de iogurte (120 ml)
1 colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de leite em pó
2 ¾copos de farinha de trigo especial (640 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
¾de copo de água (180 ml)
¾de copo de iogurte natural (180 ml)
3 colheres (sopa) ce margarina
2 colheres (chá) de sal
3 colheres (sopa) ce açúcar
3 colheres (chá) de leite em pó
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na o·dem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

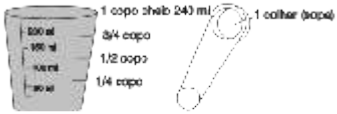
*Pode ser util zado também fermento biológ co fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO ITALIANO TEMPERADO (Ciclo Francês)

Para pães MÉDIOS (de 600 gramas)
1 copo de água (240 ml)
1 ½ colher (sopa) de azeite de oliva

Receitas - Pães Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
1 colher (sopa) de salsa picada
2 colheres (chá) de cebola em flocos
½ colher (chá) de alho em flocos
1 colher (chá) de manjericão
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

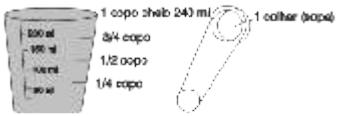
Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ⅓ copo de água (320 ml)
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
2 colheres (chá) de sal
3 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de queijo ralado
1 ½ colher (sopa) de salsinha picada
1 ½ colheres (chá) de cebola em flocos
½ colher (chá) de alho em flocos
1 ½ colher (chá) de manjericão picado
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 ½ copo de água (360 ml)
3 colheres (sopa) de azeite de oliva
3 colheres (chá) de sal
4 colheres (sopa) de açúcar
5 colheres (sopa) de queijo ralado
2 colheres (sopa) de salsinha picada
2 colheres (chá) de cebola em flocos
1 colher (chá) de alho em flocos
2 colheres (chá) de manjericão picado
4 ½ copos de farinha de trigo especial (1080 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Receitas - Pães Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO DE LARANJA (Ciclo Normal)

Para pães MÉDIOS (de 450 gramas)
160 ml de polpa de laranja
1 colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de leite em pó
2 copos (480 ml) de farinha de trigo especial
1 colher (chá) de fermento biológico seco*

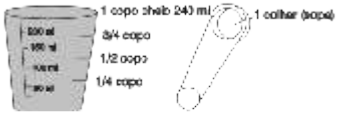
Para pães MÉDIOS (de 600 gramas)
1 copo de laranja (240 ml)
1 colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de leite em pó
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 ⅔ copo de suco de laranja (400 ml)
2 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (chá) de sal
2½ colheres (sopa) de açúcar
5 colheres (chá) de leite em pó
4 ½ copos de farinha de trigo especial (1080 ml)
2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco*

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ⅓ copo de suco de laranja (320 ml)
1 ½ colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (chá) de leite em pó
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*
Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.

Receitas - Pães Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO DE MANDIOQUINHA (Ciclo Normal/Sanduíche)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ½copo de leite com 2 ovos (320 ml)
(colocar os ovos dentro do copo e completar o copo com leite)
3 colheres (sopa) de margarina
1 ½copo de mandioquinha cozida e amassada (320 ml)
3 colheres (chá) de sal
3 colheres (chá) de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

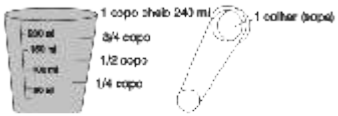
*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO DE MILHO (Ciclo Normal/Sanduíche)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ½copo de leite com 2 ovos (320 ml)
(colocar os ovos dentro do copo e completar o copo com leite)
½ colher (sopa) de margarina
2 colheres (chá) de sal
4 colheres (sopa) de açúcar
3 ½ copos de farinha de trigo especial (840 ml)
1 copo de farinha de milho (240 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Receitas - Pães Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

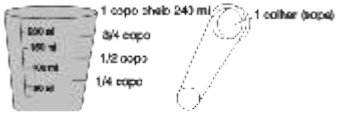
PÃO PESTO (Ciclo Normal)
Para pães MÉDIOS (de 600 gramas)
1 copo de leite com 1 ovo (240 ml)
(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com leite)
1 ½ colher (sopa) de azeite de oliva
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
5 colheres (sopa) de manjericão picado
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ½copo de leite com 1 ovo (120 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com leite)
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
2 colheres (chá) de sal
3 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de manjericão picado
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 ½ copo de leite com 1 ovo (360 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com leite)
3 colheres (sopa) de azeite de oliva
3 colheres (chá) de sal
4 colheres (sopa) de açúcar
5 colheres (sopa) de manjericão picado
4 ½ copos de farinha de trigo especial (1080 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Receitas - Pães Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO DE PIMENTA E AMENDOIM (Ciclo Normal)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ½ copo de água (360 ml)
3 colheres (sopa) de margarina
3 colheres (chá) de sal
4 colheres (chá) de açúcar
¾ de copo de amendoim torrado e moído (180 ml)
1 colher (chá) de pimenta-do-reino
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

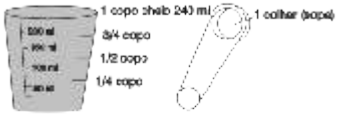
*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO DE PIMENTA ULTRA-RÁPIDO (Ciclo Ultra-Rápido)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ½ copo de água morna a 45°C (360 ml)
¾ de copo de queijo cortado em pequenas tiras
3 colheres (chá) de sal
5 colheres (sopa) de açúcar

Receitas - Pães sem Glúten

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



3 colheres (sopa) de leite em pó
1 colher (chá) de pimenta-do-reino
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo::
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher a cor da casca do pão.
5–Escolher o ciclo.
6–Fechar a tampa da Panificadora.
7–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
8–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

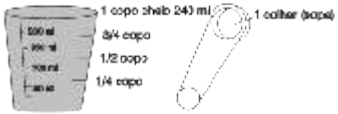
PÃO DE REQUEIJÃO COM CEBOLINHA (Ciclo Normal)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
½ copo de água com 1 ovo (120 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com água)
1 copo de requeijão cremoso
3 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (chá) de sal
3 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de cebolinha verde picada
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
⅔ de copo de água com 1 ovo (160 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com água)
1 copo de requeijão cremoso
4 colheres (sopa) de margarina
3 colheres (chá) de sal
4 colheres (sopa) de açúcar
5 colheres (sopa) de cebolinha verde picada
4 ½ copos de farinha de trigo especial (1080 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO SABOR PIZZA (Ciclo Normal)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ½copo de água (320 ml)
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
2 colheres (chá) de sal
2 colheres (chá) de açúcar
2 colheres de orégano picado
½ copo de queijo parmesão ralado (120 ml)
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

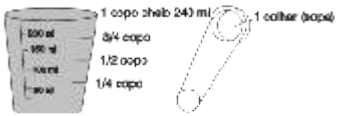
Receitas - Pães sem Glúten

PÃO DE FARINHA DE ARROZ COM ARARUTA (Ciclo Ultra-Rápido)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ½ copo de leite ou água com 3 colheres (sopa) de leite em pó
2 colheres (sopa) de açúcar
1 ½ colher (chá) de sal
3 colheres (sopa) de óleo ou margarina
3 ovos
3 copos de farinha de arroz (720 ml)
1 copo de araruta

Receitas - Pães sem Glúten

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



2 colheres (sopa) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO DE FARINHA DE ARROZ COM AMIDO DE MILHO (Ciclo Ultra-Rápido)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ½ copo de leite ou água com 3 colheres (sopa) de leite em pó
2 colheres (sopa) de açúcar
1 ½ colher (chá) de sal
3 colheres (sopa) de óleo ou margarina
3 ovos
3 copos de farinha de arroz (720 ml)
1 copo de amido de milho
2 colheres (sopa) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher a cor da casca do pão.
5–Escolher o ciclo.
6–Fechar a tampa da Panificadora.
7–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
8–Ao final do processo um *bip* será acionado.

Dica: Se desejar coloque 1 colher (sopa) de: orégano, ervas finas, cebola, alho e salsinha à gosto.

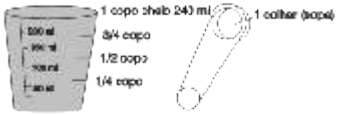
*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO COM FARINHA DE ARROZ E FUBÁ (Ciclo Normal)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ½ copo de leite ou água com 3 colheres (sopa) de leite em pó

Receitas - Pães Doces

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



2 colheres (sopa) de açúcar
1 ½ colher (chá) de sal
3 colheres (sopa) de óleo ou margarina
2 ovos
2 copos de farinha de arroz (480 ml)
2 copos de fubá de milho (480 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9 Ao final do processo um *bip* será acionado.

Opcional:
1 colher (sopa) de sementes de erva-doce.
*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

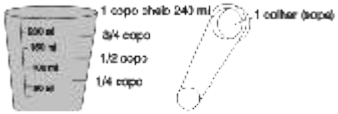
PÃO DE QUEIJO (Ciclo Ultra-Rápido)
Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
2 copos de leite (480 ml)
½ copo de óleo
1 colher (chá) de sal
3 ovos
3 copos de polvilho azedo (720 ml)
1 pacote de 100 gramas de queijo parmesão ralado ou 1 copo de queijo minas picado

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher a cor da casca do pão.
5–Escolher o ciclo.
6–Fechar a tampa da Panificadora.
7–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
8–Ao final do processo um *bip* será acionado.

PÃO DE FARINHA DE ARROZ COM POLVILHO AZEDO (Ciclo Ultra-Rápido)
Para pães MÉDIOS (900 a 1100 gramas)

Receitas - Pães Doces

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



1 copo de leite
2 colheres (sopa) de óleo de soja
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
2 ovos
2 copos de farinha de arroz (480 ml)
1 copo de polvilho azedo
2 colheres (sopa) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher a cor da casca do pão
5–Escolher o ciclo.
6–Fechar a tampa da Panificadora.
7–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
8–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

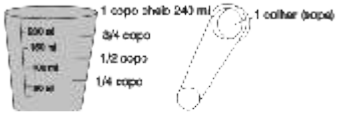
PÃO DE FARINHA DE ARROZ COM POLVILHO DOCE (Ciclo Ultra-Rápido)
Para pães MÉDIOS (900 a 1100 gramas)
1 copo de leite
2 colheres (sopa) de óleo de soja
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
2 ovos
2 copos de farinha de arroz (480 ml)
1 copo de polvilho doce
2 colheres (sopa) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher a cor da casca do pão
5–Escolher o ciclo.
6–Fechar a tampa da Panificadora.
7–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
8–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Receitas - Pães Doces

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



Receitas - Pães Doces

PÃO DOCE DA VOVÓ (Ciclo Doce)

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 ½ copo de água (360 ml)
2 ½ colheres (sopa) de margarina
2 colheres (chá) de sal
8 colheres (sopa) de açúcar
6 colheres (chá) de leite em pó
4 ½ copos de farinha de trigo especial (1080 ml)
2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

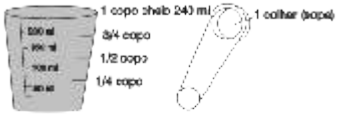
PÃO DOCE DELÍCIA (Ciclo Doce)

Para pães MÉDIOS (de 600 gramas)
1 copo de água (240 ml)
1 ½ colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
6 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de leite em pó
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ½copo de água (320 ml)
3 colheres (sopa) de margarina
3 colheres (chá) de sal
10 colheres (sopa) de açúcar
8 colheres (sopa) de leite em pó
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*
3 colheres (sopa) de ameixas secas picadas (esperar pelo bip)
3 colheres (sopa) de flocos de coco (esperar pelo bip)
3 colheres (sopa) de granola crocante (esperar pelo bip)

Receitas - Pães Doces

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01)
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as ameixas, os flocos de coco e a granola.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Após o acionamento do bip, abrir a tampa e adicionar as ameixas, os flocos de coco e a granola.
10–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

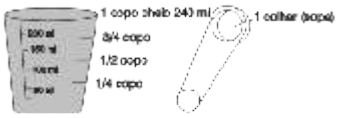
PÃO DE CAFÉ (Ciclo Doce/Normal)
Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ⅓copo de água com 1 ovo (320 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com água)
2 ½ colheres (sopa) de margarina
2 ½ colheres (sopa) de café solúvel
1 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de mel
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 ⅔copo de água (400 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com água)
3 colheres (sopa) de margarina
3 colheres (sopa) de café solúvel
2 colheres (chá) de sal
3 colheres (sopa) de mel
4 ½ copos de farinha de trigo especial (1080 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

Receitas - Pães Doces

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO CUCA (Ciclo Doce)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ½copo de água com 2 ovos (320 ml)
(colocar os ovos dentro do copo e completar com água)
2 colheres (sopa) de nata ou margarina
1 ½ colher (chá) de sal
½ colher (chá) de noz moscada
½ copo de açúcar
4 colheres (chá) de leite em pó
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Farofa para Cobertura (opcional)
1 ovo para pincelar
1 colher (sopa) de manteiga
1 ½ colher (sopa) de açúcar
1 ½ colher (sopa) de farinha de trigo especial

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Preparar a cobertura, misturando e amassando com as mãos a manteiga, o açúcar e a farinha de trigo até adquirir uma consistência de farofa.
10–Quando o *display* marcar 1:00, pincelar o ovo sobre a massa.
11–Colocar cuidadosamente a farofa sobre a massa pincelada.
12–Fechar a tampa da Panificadora que continuará o processo de preparo do Pão Cuca.
13–Ao final do processo um *bip* será acionado.

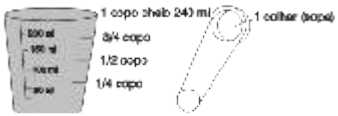
*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO DE FRUTAS E BAUNILHA (Geléia e Caseiro)

Para pães MÉDIOS (900 a 1100 gramas)
1 ½copo de água morna
4 colheres (sopa) de açúcar
1 ½ colher (chá) de sal

Receitas - Pães Doces

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



3 colheres (sopa) de óleo
4 copos de farinha de trigo
1 colher (sopa) de essência de baunilha
2 colheres (sopa) de fermento biológico seco*
¾ do copo de frutas cristalizadas picadas
½ do copo de uvas passas

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Programar o ciclo 7 Ultra-Rápido
5–Fechar a tampa da Panificadora
6–Quando o *display* marcar 0h55min abrir a tampa e adicionar as frutas.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Quando o *display* marcar 0h49min desligar a Panificadora e deixar a massa descansar por aproximadamente 15 minutos para a massa crescer.
9–Programar o ciclo 12 assar. Deixar completar o ciclo e o pão estará pronto.
10 Ao final do processo um *bip* será acionado.
11 Decorar a gosto.

Dica: Se o pão estiver claro, programar novamente o ciclo 12 assar e deixe por aproximadamente 10 minutos.

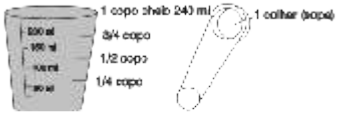
*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO DE PÁSCOA COM RECHEIO DE CHOCOLATE (Ciclo Normal)

Para pães MÉDIOS (900 a 1100 gramas)
1 ½ copo de água
3 colheres (sopa) de açúcar
3 colheres (sopa) de mistura para panetone
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de óleo ou margarina a temperatura ambiente
4 copos de farinha de trigo
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

Recheio e cobertura:
250 g de chocolate para cobertura
1 caixinha de creme de leite.

Modo de preparo:
Derreta o chocolate de acordo com as instruções da embalagem
Junte o creme de leite e misture bem.
Após o pão esfriar usando palitos para espetinho (ou outro)
Faça alguns furos no pão e injete o recheio.
Cubra com o restante e decore com bolinhas de chocolate branco e ao leite.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

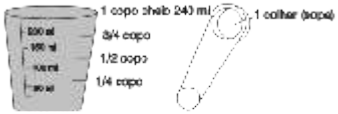
PÃO DE PÁSCOA COM PEDAÇOS (gotas) DE CHOCOLATE (Ciclo Geléia e Caseiro)
Para pães MÉDIOS (900 a 1100 gramas)
1 ½copo de água morna
3 colheres (sopa) de açúcar
3 colheres (sopa) de mistura para panetone
1 e ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de óleo
4 copos de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de fermento biológico seco*
½ copo chocolate meio amargo cortado em pedaços e passados em farinha de trigo

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

Cobertura de chocolate:
1 copo de chocolate p/ cobertura derretido conforme instruções da embalagem.
½ copo de chocolate granulado.
Após o pão esfriar derrame a cobertura e salpique com o granulado.

Receitas - Pães Doces

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO DE PASSAS E CANELA (Ciclo Geléia e Caseiro)

Para pães MÉDIOS (900 a 1100 gramas)
1 copo de água morna
4 colheres (sopa) de açúcar
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de óleo
4 copos de farinha de trigo
1 ½ colher (chá) de canela em pó
2 colheres (sopa) de fermento biológico seco*
1 copo de passas de uva - reservar

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Programar o ciclo 7 Ultra-Rápido.
5–Fechar a tampa da Panificadora.
6–Quando o *display* marcar 0h49 min desligar a Panificadora e programar novamente o mesmo ciclo 7–Ultra-Rápido ligar novamente a Panificadora e colocar as passas.
8–Fechar a tampa da Panificadora.
9–Quando o *display* marcar 0h49min desligar a Panificadora. Deixar a massa descansar por 10 minutos.
10–Programar o ciclo 12 assar. Deixar completar o ciclo e o pão estará pronto.
11–Ao final do processo um *bip* será acionado.

Dica: Se o pão estiver claro, programe o ciclo 12 assar e deixe por aproximadamente 10 minutos

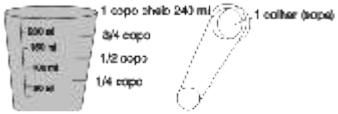
*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO CUCA DE LEITE DE COCO (Ciclo Doce)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
½ de copo de água com 1 ovo (160 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar com água)
1 copo de leite de coco
2 colheres (sopa) de margarina
1 colher (chá) de sal
½ copo de açúcar (120 ml)
4 colheres (chá) de leite em pó
½ copo de coco ralado
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Receitas - Pães Doces

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

Farofa para Cobertura (opcional)
1 ovo para pincelar
1 colher (sopa) de manteiga
1 ½ colher (sopa) de açúcar
1 ½ colher (sopa) de farinha de trigo especial

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO DE MAÇÃ E CANELA (Ciclo Normal)

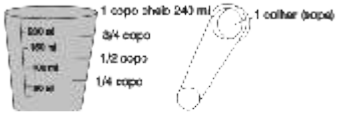
Para pães MÉDIOS (de 600 gramas)
1 copo de suco de maçã (240 ml)
1 colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
1 colher (chá) de canela em pó
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ½ copo de suco de maçã (320 ml)
1 ½ colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
1 ½ colher (chá) de canela em pó
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 ½ copo de suco de maçã (360 ml)
3 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (chá) de sal
3 colheres (sopa) de açúcar mascavo
2 colheres (chá) canela em pó

Receitas - Pães Doces

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



4 ½ copos de farinha de trigo especial (1080 ml)
2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2 Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora .
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO DE NOZES (Ciclo Doce/Normal)

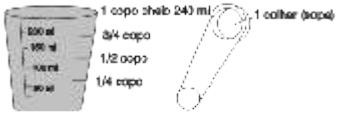
Para pães MÉDIOS (de 600 gramas)
1 copo de água com 1 ovo (240 ml)
(coloque o ovo dentro do copo e complete com água)
3 colheres (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
4 colheres (sopa) de açúcar
5 colheres (sopa) de açúcar mascavo
1 colher (chá) de canela em pó
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*
¾ copo de nozes picadas (esperar pelo bip)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ½ copo de água com 1 ovo (320 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar com água)
2 colheres (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
4 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
1 colher (chá) de canela em pó
3 ½ copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*
½ copo de nozes picadas (esperar pelo bip)

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 ½ copo de água com 1 ovo (360 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar com água)

Receitas - Pães Doces

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



3 colheres (sopa) de margarina
3 colheres (chá) de sal
5 colheres (sopa) de açúcar
3 colheres (sopa) de açúcar mascavo
2 colheres (chá) de canela em pó
4 ½ copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco*
½ copo de nozes picadas (esperar pelo bip)

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as nozes picadas.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Após o acionamento do bip, abrir a tampa e adicionar as nozes picadas.
10–Fechar a tampa da Panificadora.
11–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO DE NOZES E CEREJA (Ciclo Doce/Normal)

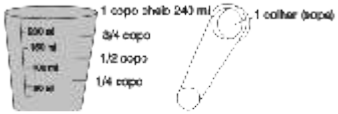
Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)

1 ½ copo de leite com 2 ovos (360 ml)
(coloque os ovos dentro do copo e complete o copo com leite)
5 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (chá) de sal
5 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de raspas de casca de limão
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*
3 colheres (sopa) de cerejas em calda picadas (esperar pelo bip)
3 colheres (sopa) de nozes picadas (esperar pelo bip)

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as nozes e as cerejas picadas.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.

Receitas - Pães Doces

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Após o acionamento do bip, abrir a tampa e adicionar as nozes e as cerejas picadas.
10–Fechar a tampa da Panificadora.
11–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO COM PASSAS DE UVA (Ciclo Doce/Normal)

Para pães MÉDIOS (de 450 gramas)
160 ml de água
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
2 copos (480 ml) de farinha de trigo especial
1 colher (chá) de canela em pó
1 colher (chá) de fermento biológico seco*
35 g de passas e/ou frutas secas

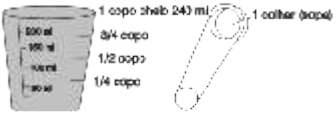
Para pães MÉDIOS (de 600 gramas)
1 copo de água (240 ml)
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
1 ½ colher (chá) de sal
3 colheres (sopa) de açúcar
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
1 colher (chá) de canela em pó
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*
35 g de passas e/ou frutas secas

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ⅓copo de água (320 ml)
1 ½ colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
4 colheres (sopa) de açúcar
1 ½ colher (chá) de canela em pó
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*
1 copo de passas de uva (esperar pelo bip)

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 ½ copo de água (360 ml)
3 colheres (sopa) de margarina
2 ½ colheres (chá) de sal
6 colheres (sopa) de açúcar

Receitas - Pães Doces

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



2 colheres (chá) de canela em pó
4 ½ copos de farinha de trigo especial (1080 ml)
2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco*
1 copo de passas de uva (esperar pelo bip)

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as uvas passa.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora .
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Após o acionamento do bip, abrir a tampa e adicionar as uvas passa.
10–Fechar a tampa da Panificadora.
11–Ao final do processo um *bip* será acionado.

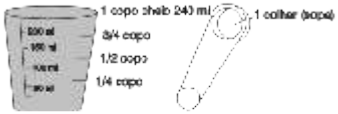
*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PANETONE (Ciclo Doce/Normal)
Para Panetone MÉDIO (de 900 a 1100 gramas)
1 copo de água com 1 ovo (240 ml)
(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com água)
3 colheres (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
6 colheres (sopa) de açúcar
1 ½ colher (chá) de essência de panetone ou baunilha (opcional)
4 colheres (sopa) de leite em pó
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*
½ copo de passas de uva (esperar pelo bip)
½ copo de frutas cristalizadas (esperar pelo bip)

Para Panetone GRANDE (de 1200 a 1400 gramas)
1 ⅓copo de água com 1 ovo (320 ml)
(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com água)
4 colheres (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
8 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (chá) de essência de panetone ou baunilha (opcional)
6 colheres (sopa) de leite em pó
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*
¾ de copo de passas de uva (esperar pelo bip)

Receitas - Pães Doces

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



¾ de copo de frutas cristalizadas (esperar pelo bip)

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as uvas passa e as frutas cristalizadas.
3 Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Após o acionamento do bip, abrir a tampa e adicionar as uvas passa e as frutas cristalizadas.
10–Fechar a tampa da Panificadora.
11–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

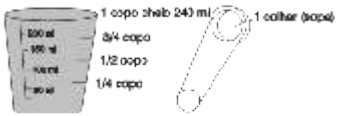
CHOCOTONE (Ciclo Doce/Normal)

Para Panetone MÉDIO (de 900 a 1100 gramas)
1 copo de água com 1 ovo (240 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com água)
3 colheres (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
6 colheres (sopa) de açúcar
1 ½ colher (chá) de essência de panetone ou baunilha (opcional)
4 colheres (sopa) de leite em pó
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*
¾ de copo de chocolate em barra cortado em pequenas lascas/ cubos e passado em farinha de trigo (esperar pelo bip)

Para Panetone GRANDE (de 1200 a 1400 gramas)
1 ½de copo de água com 1 ovo (320 ml)
(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com água)
4 colheres (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
8 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (chá) de essência de panetone ou baunilha (opcional)
6 colheres (sopa) de leite em pó
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*
1 copo de chocolate em barra cortado em pequenas lascas/ cubos e passado em farinha de trigo (esperar pelo bip)

Receitas - Bolos

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as uvas passa, as frutas cristalizadas e as lascas de chocolate.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Após o acionamento do bip, abrir a tampa e adicionar as uvas passa, as frutas cristalizadas e as lascas de chocolate.
10–Fechar a tampa da Panificadora.
11–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO RÁPIDO DE BANANA (Ciclo Rápido)

Para pães MÉDIOS (de 600 gramas)
1 xícara de banana amassada
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de açúcar mascavo
2 ovos
4 colheres (sopa) de óleo
50ml de leite
1 colher (chá) de fermento em pó*
1 colher (chá) de bicarbonato
1 colher (chá) de canela em pó

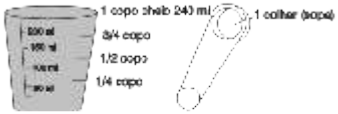
Dica: Se preferir, adicione ½ xícara de nozes picadas.

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Receitas - Bolos

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



PÃO DE BANANA, AVEIA E CASTANHA (Ciclo Normal)
Para pães MÉDIOS (de 600 gramas)
1 xícara de banana nanica amassada
2 ovos
3 colheres (sopa) de margarina
1 xícara de açúcar mascavo
½ xícara de castanha do Pará triturada
1 xícara de aveia
1 e ½ xícaras de farinha de trigo
½ colher (chá) de sal
1 colher (chá) de canela em pó
1 colher (chá) de bicarbonato
1 colher (sopa) de fermento químico*

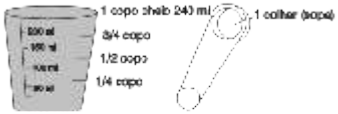
Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

PÃO DOCE DE COCO (Ciclo Normal)
Para pães MÉDIOS (de 600 gramas)
½ copo de água, completado com mais meio de leite de coco de garrafinha
2 colheres (sopa) de margarina
1 colher (chá) de sal
4 colheres (sopa) de coco ralado
8 colheres (sopa) de açúcar
3 copos de farinha de trigo
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

Receitas - Bolos

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PÃO DE ABÓBORA E CENTEIO (Ciclo Normal)
Para pães MÉDIOS (de 600 gramas)
1 copo de abóbora japonesa cozida e amassada
1 ovo
1 colher (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (chá) de sal
1 copo de farinha de centeio
2 copos (480ml) de farinha de trigo
1 colher (chá) de melhorador
2 colheres (chá) de fermento seco instantâneo*

Dica: Pode ser feito também com farinha de trigo integral ou aveia no lugar do centeio, ou apenas com farinha branca.

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Escolher o tamanho do pão conforme recomendado.
5–Escolher a cor da casca do pão.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

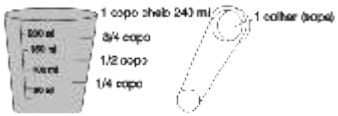
Receitas Bolos

BOLO LANCHE (Ciclo Bolo/ Rápido)
Para bolos MÉDIOS (900 a 1100 gramas)
¾ de copo de leite (160 ml)
3 colheres (sopa) de margarina
1 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento químico em pó*

Farofa de Nozes para a Cobertura (opcional)
2 colheres (sopa) de açúcar

Receitas - Bolos

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



2 colheres (chá) de canela em pó
3 colheres (sopa) de nozes picadas
2 colheres (sopa) de margarina

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
5–Escolher a cor da casca.
6–Escolher o ciclo.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Preparar a cobertura, misturando e amassando com as mãos a manteiga, o açúcar, a farinha de trigo, a canela e as nozes picadas até adquirir uma consistência de farofa.
10–Quando o *display* marcar 1:00 e colocar cuidadosamente a farofa sobre a massa pincelada.
12–Fechar a tampa da Panificadora que continuará o processo de preparo do Bolo Lanche.
13–Ao final do processo um *bip* será acionado.

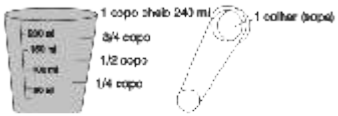
*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

BOLO DE CHOCOLATE (Ciclo Bolo/ Rápido)
Para pães de 600 gramas
200 ml de margarina
2 ovos
1 copo (240 ml) de açúcar
200 ml de leite
1 ½ copo de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento químico*
150 ml de chocolate ou achocolatado
1 pitada de sal
Para bolos MÉDIOS (900 a 1100 gramas)
3 ovos inteiros
1 ½ copo de leite (360 ml)
2 copos de açúcar (480 ml)
10 colheres (sopa) de chocolate em pó
2 colheres (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de leite em pó
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
1 colher (sopa) de fermento químico em pó*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.

Receitas - Bolos

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



4–Escolher a cor da casca.
5–Escolher o ciclo.
6–Fechar a tampa da Panificadora.
7–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
8–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

BOLO DE FUBÁ (Ciclo Bolo/Rápido)
Para bolos MÉDIOS (900 a 1100 gramas)
3 ovos inteiros
2 copos de leite (480 ml)
1½ copo de açúcar (360 ml)
2 colheres (sopa) de margarina
1 copo de farinha de trigo especial (240 ml)
2 copos de fubá (480 ml)
5 colheres (sopa) de coco ralado
1 colher (sopa) de erva-doce
1 colher (sopa) de fermento químico em pó*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Selecionar o ciclo recomendado.
4–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
5–Fechar a tampa.
6 Pressionar o botão INICIAR/ PARAR.
7 Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

BOLO DE REFRIGERANTE COLA (Ciclo Bolo/Rápido)
Para bolos MÉDIOS (900 a 1100 gramas)
3 ovos inteiros
1 copo de refrigerante sabor "cola" (240 ml)
1 copo de açúcar (240 ml)
2 copos de farinha de trigo especial (480 ml)
1 colher (sopa) de fermento químico em pó*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Selecionar o ciclo recomendado.

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.

4–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
5–Fechar a tampa.
6–Pressionar o botão INICIAR/ PARAR.
7–Ao final do processo um *bip* será acionado.

Cobertura de Leite Condensado (opcional)
½ copo leite condensado (120 ml)
½ copo de leite de coco (120 ml)
½ copo de leite (120 ml)
Coco ralado

Modo de preparo da cobertura:
Para preparar a cobertura, misturar todos os ingredientes no liquidificador até adquirir consistência homogênea. Passar sobre o bolo ainda quente e distribuir o coco ralado para enfeitar.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

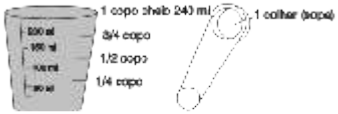
BOLO TIPO QUEIJADINHA (Ciclo Rápido)
Para bolos MEDIOS (900 a 1100 gramas)
2 copos de leite (480 ml)
3 ovos inteiros
1 colher (sopa) de margarina
1 copo de açúcar (240 ml)
1 copo de fubá de milho (240 ml)
2 copos de farinha de trigo especial (480 ml)
1 colher (sopa) de fermento químico em pó*
½ copo de coco ralado (esperar pelo bip)
½ copo de queijo ralado (esperar pelo bip)

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto o coco e o queijo ralado.
3–Selecionar o ciclo recomendado.
4–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
5–Fechar a tampa.
6–Após o acionamento do bip, abrir a tampa, adicionar o coco e o queijo ralado.
7–Fechar a tampa da Panificadora.
8– Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9–Ao final do processo um *bip* será acionado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Receitas - Bolos

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



BOLO INGLÊS COM FRUTAS (Ciclo Bolo)

Para bolos GRANDE (de 1200 a 1400 gramas)

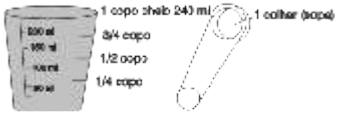
1 e ½copo de água
3 colheres (sopa) ce óleo de soja
2 ovos
8 colheres (sopa) de açúcar
3 colheres (sopa) ce leite em pó
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 copo e amido de milho
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
½ copo de frutas cristalizadas
½ copo de passas.
2 colheres (sopa) ce fermento em pó químico*

Modo de preparo:

1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2 Adicionar 6 primeiros ingredientes na fôrma antiaderente e removível (01), reservando a farinha e o amido de milho, as frutas e o fermento.
3–Selecionar o ciclo recomendado.
4–Selecionar a cor.
5–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
6–Fechar a tampa.
7–Após o acionamento do bip, abrir a tampa, adicionar o coco e o queijo ralado.
8–Fechar a tampa da Panificadora.
9– Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
10–Após misturar os ingredientes por aproximadamente 5 minutos colocar o amido de milho e a farinha de trigo
11–Quando começar a bater pela 2ª. Adicionar as frutas, as uvas passa e deixar completar o ciclo.
12–Ao final do processo um *bip* será acionado.

Cobertura - opcional
1 Glacê
Misture 3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro com 1 colher de água e 5 gotas de essência de baunilha
Quando terminar de assar o bolo deixe esfriar, desenforme e coloque o glacê, distribua e pedacinhos de frutas.
2 Farofa
2 colheres (sopa) ce farinha de trigo
3 colheres (sopa) ce açúcar
2 colheres (sopa) ce manteiga ou margarina
½de copo de frutas cristalizadas ou passas.
Misture formando uma farofa .
Quando o *display* mostrar 0:10 distribua suavemente sobre o bolo.
Deixe esfriar e desenforme.

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

BOLO DE COCO (Ciclo Bolo)

Para bolos GRANDE (de 1200 a 1400 gramas)

1 ½copo de água
4 colheres (sopa) de leite em pó
1 copo de leite (240 ml) para hidratar o coco
3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
3 ovos
1 pacote de 100 gramas coco ralado
1 copo de amido de milho
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (sopa) de fermento em pó químico*
Leite condensado para cobertura

Modo de preparo:

Hidratar o coco com 1 copo de leite morno e reservar 4 colheres (sopa) para a cobertura, misturando com ½ caixa de leite condensado.

1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01).
2–Na fôrma antiaderente e removível (01) da Panificadora colocar na ordem abaixo:
Água, ovos, manteiga ou margarina, açúcar, leite em pó, amido de milho, farinha de trigo e coco ralado.
3–Selecionar o ciclo recomendado.
4–Selecionar a cor.
5–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
6–Fechar a tampa.
7–Após o acionamento do bip, abrir a tampa, adicionar o coco e o queijo ralado.
8–Fechar a tampa da Panificadora.
9– Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
10–Após aproximandamente 12 minutos, adicionar o fermento.
11–Fechar a tampa da Panificadora e deixar completar o ciclo.
12–Distribuir a cobertura de leite condensado e coco, deixar esfriar e desenformar.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

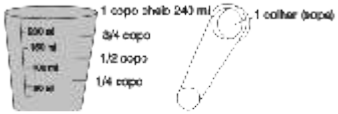
BOLO FORMIGUEIRO (Ciclo Rápido ou Normal)

Para bolos GRANDE (de 1200 a 1400 gramas)

1 copo de água
3 colheres (sopa) de leite em pó
3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
3 ovos
1 ½ copo de açúcar

Receitas - Massas Caseiras

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



1 copo de amido de milho
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (sopa) de fermento em pó químico, reservar*
½ copo de chocolate granulado reservar

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01) de dentro da Panificadora.
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima reservando o fermento e o chocolate
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01).
5–Escolher o Ciclo.
4–Se o ciclo normal foi o escolhido, escolher a cor da casca do pão.
6–Fechar a tampa.
7–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
8–Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e adicionar o chocolate e o fermento.
9–Fechar a tampa e deixar a Panificadora completar o processo.

BOLO SALGADO (Ciclo Rápido)

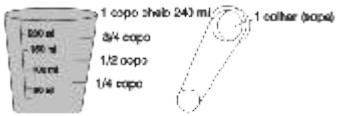
Para bolos MÉDIOS (900 a 1100 gramas)
3 ovos
1 copo de leite
½ copo de óleo
1 colher (chá) de sal
1 copo de amido de milho
2 copos de farinha de trigo (480 ml)
1 colher (sopa) de fermento em pó químico - reservar*
1 gomo de lingüiça calabresa cortada em fatias reservar
1 colher (sopa) de orégano ou 2 colheres (sopa) de queijo ralado (opcional)

Modo de preparo::
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01) de dentro da Panificadora.
2–Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01).
4–Escolher o Ciclo.
5–Escolher a cor da casca do pão
6–Fechar a tampa.
7–Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
8–Após + ou - 10 a 12 min. Amassa bate pela segunda vez. Adicionar o fermento.
9–Quando o *display* mostrar 1:00 abrir a tampa e colocar suavemente as fatias de calabresa. Cubrir com orégano ou queijo parmesão ralado.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Receitas - Massas Caseiras

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



BOLO COCO (Ciclo Rápido)

Para bolos MÉDIOS (900 a 1100 gramas)

1 ½copo de água
1 copo de leite morno (240 ml) para hidratar o coco
4 colheres (sopa) de leite em pó
3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
3 ovos
1 pacote de 100 g coco ralado
1 copo de amido de milho
3 copos de farinha de trigo (720 ml)
2 colheres (sopa) de fermento em pó químico*
Leite condensado para cobertura

Modo de preparo:
1–Hidratar o coco com 1 copo de leite morno.
2–Reservar 4 colheres (sopa) para a cobertura, misturando com ½ lata/caixa de leite condensado.
3–Na fôrma antiaderente e removível (01) da Panificadora colocar na ordem abaixo:
Água , ovos, manteiga ou margarina, açúcar, leite em pó, amido de milho, farinha de trigo e coco ralado.
4–Após aproximadamente 12 minutos. Amassa bater pela segunda vez. Adicionar o fermento.
5–Fechar a tampa da Panificadora e deixar completar o ciclo.
6–Distribuir a cobertura de leite condensado e coco.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

COLOMBA PASCAL COM GOTAS DE CHOCOLATE (Ciclo Normal)

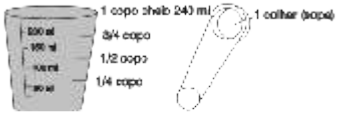
Para bolo GRANDE (de 1200 a 1400 gramas)

1 ½copo de água
3 colheres (sopa) de açúcar
3 colheres (sopa) de mistura para panetone
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de óleo ou margarina
4 copos de farinha de trigo especial (760 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*
⅔copo de gotas de chocolate - reservar

Modo de preparo
Da cobertura:
250 g de chocolate para cobertura.
1–Derreter o chocolate de acordo com as instruções da embalagem
2–Após a colomba esfriar derramar lentamente o chocolate e após salpicar com chocolate granulado ou decorrer a gosto.

Receitas - Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



Da colomba:
1–Colocar todos os ingredientes na fôrma antiaderente e removível (01) da ordem acima.
2–Programar o ciclo normal.
3–Ligar a Panificadora, fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR.
4–Após o sinal sonoro abrir a tampa e colocar as gotas de chocolate reservadas.
5–Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

COLOMBA PASCAL COM FRUTAS (Ciclo Normal)

Para bolo GRANDE (de 1200 a 1400 gramas)
1 ½ copo de água
3 colheres (sopa) de açúcar
3 colheres (sopa) de mistura para panetone
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de óleo ou margarina
4 copos de farinha de trigo especial (760 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*
1 copo de frutas cristalizadas, picadas, reservar

Modo de preparo
Da colomba:
1–Colocar todos os ingredientes na fôrma antiaderente e removível (01) da ordem acima.
2–Programar o ciclo normal
3–Ligar a Panificadora, fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR.
4–Após o sinal sonoro abrir a tampa e colocar as frutas reservadas.
5–Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

Da cobertura:
Faça um, glacê misturando
1 copo de açúcar de confeiteiro
2 colheres (sopa) de água
derrame lenta, mente sobre a colomba e salpique com frutas ou decore a gosto.
*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Receitas Geléias

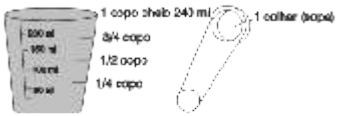
Abaixo três opções de receitas de geléia.
Para preparo de outros sabores, basta substituir a fruta conforme a preferência.

GELÉIA DE ABACAXI (Ciclo Geléia)

Para geléia de 750 gramas
5 copos de abacaxi triturados no liquidificador (1200 ml)

Receitas - Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



2 copos de açúcar (480 ml)
2 colheres (chá) de suco de limão

Modo de preparo:
1 Descascar o abacaxi, cortar em pequenos pedaços e depois triturar no liquidificador.
2 Retirar a fôrma antiaderente e removível (01) de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3–Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/ DESLIGA. Selecionar o ciclo GELÉIA.
4–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
5–Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo da geléia.

GELÉIA DE LARANJA (Ciclo Geléia)
Para geléia de 750 gramas
5 laranjas médias, cortadas em pequenos pedaços
1 ½ copo de açúcar (360 ml)
2 colheres (chá) de suco de limão

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01) de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
2–Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/ DESLIGA. Selecionar o ciclo GELÉIA.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo da geléia.

GELÉIA DE MORANGO (Ciclo Geléia)
Para geléia de 750 gramas
5 copos de morangos picados (1200 ml)
2 copos de açúcar (480 ml)
2 colheres (chá) de suco de limão

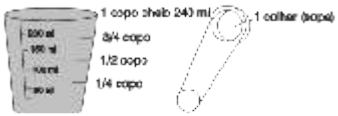
Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01) de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
2–Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/ DESLIGA. Selecionar o ciclo GELÉIA.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo da geléia.

Receitas - Massas Caseiras

MASSA BÁSICA DE MACARRÃO (Ciclo Massa)
Para massas MÉDIAS (de 900 a 1100 gramas)
2 copos de farinha de trigo especial (480 ml)
1 copo de farinha de semolina (240 ml)
1 colher (chá) de sal

Receitas - Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



1 colher (sopa) de azeite de oliva
7/8 de copo de água

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01) de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
2–Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo MASSA.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo da massa.
5–Quando acionar o bip a massa estará pronta. Retirar a massa da Panificadora e colocá-la em uma superfície lisa coberta com uma fina camada de farinha de trigo.

MASSA DE MACARRÃO COM OVOS (Ciclo Massa)

Para massas MÉDIAS (de 900 a 1100 gramas)
2 copos de farinha de trigo especial (480 ml)
2 copos de farinha de semolina (480 ml)
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de azeite de oliva
4 ovos batidos
2 colheres (sopa) de água

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01) de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
2–Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/ DESLIGA. Selecionar o ciclo MASSA.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo da massa.
5–Quando acionar o bip a massa estará pronta. Retirar a massa da Panificadora e colocá-la em uma superfície lisa coberta com uma fina camada de farinha de trigo.

MASSA BÁSICA DE PIZZA (Ciclo Massa)

Para massas de 600 gramas
1 copo de água (240 ml)
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
½ colher (chá) de sal
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
1½ colher (chá) de fermento biológico seco*

Para massas de 900 gramas
1 ¼ de copo de água (320 ml)
3 colheres (sopa) de azeite de oliva
¾ de colher (chá) de sal
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Receitas - Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01) de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
2–Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo MASSA.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo da massa.
5–Quando acionar o bip a massa estará pronta. Retirar a massa da Panificadora e colocá-la em uma superfície lisa coberta com farinha de trigo.
6–Abrir a massa com ajuda de um rolo. Assar em forno convencional à temperatura de 180ºC por aproximadamente 15 minutos ou até a massa ficar dourada.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

MASSA DE PIZZA INTEGRAL (Ciclo Massa)
Para massas de 600 gramas
1 copo de água (240 ml)
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
½ colher (chá) de sal
3 copos de farinha de trigo integral (720 ml)
1 colher (sopa) de germe de trigo (opcional)
1 ½ colher (chá) de fermento biológico seco*

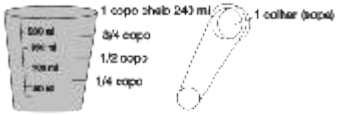
Para massas de 900 gramas
1 ½ de copo de água (320 ml)
3 colheres (sopa) de azeite de oliva
¾ de colher (chá) de sal
4 copos de farinha de trigo integral (960 ml)
1 ½ colher (sopa) de germe de trigo (opcional)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01) de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
2–Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo MASSA.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo da massa.
5–Quando acionar o bip a massa estará pronta. Retirar a massa da Panificadora e colocá-la em uma superfície lisa coberta com farinha de trigo.
6–Abrir a massa com ajuda de um rolo. Assar em forno convencional à temperatura de 180ºC por aproximadamente 15 minutos ou até a massa ficar dourada.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Receitas - Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



Receitas Especiais

BRIOCHES (Ciclo Massa)

Para massas de 600 gramas
1 copo de leite e 1 ovo
(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com leite)
1 colher (chá) de sal
3 colheres (sopa) de açucar
3 colheres (sopa) de margarina
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01) de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
2–Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo MASSA.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo da massa.
5–Quando acionar o bip a massa estará pronta. Retirar a massa da Panificadora e colocá-la em uma superfície lisa coberta com uma fina camada de farinha de trigo.
6–Moldar a massa no formato de preferência. Levar ao forno convencional (180°C) durante 25 a 30 minutos.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

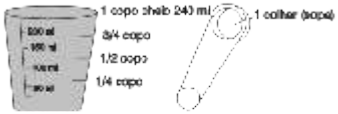
CROISSANT DOCE (Ciclo Massa)

Para massas de 600 gramas
1 copo de leite com 1 ovo (240 ml)
(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com leite)
2 colheres (chá) de sal
3 ½ colheres (sopa) de açucar
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01) de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
2–Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo MASSA.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo da massa.
5–Quando acionar o bip a massa estará pronta. Retirar a massa da Panificadora e colocá-la em uma superfície lisa coberta com uma fina camada de farinha de trigo.
6–Moldar a massa no formato de preferência. Pincelar com uma gema de ovo. Levar ao forno convencional (180°C) durante 25 a 30 minutos.

Receitas - Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



Dica: A receita pode ser variada adicionando recheio de preferência (doce de leite, brigadeiro, geléias, entre outros).

*Pode ser util zado também fermento biológ co fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

CROISSANT DE QUEIJO (Ciclo Massa)

Para massas de 600 gramas
1 copo de leite com 1 ovo (240 ml)
(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com leite)
2 colheres (chá) de sal
1 colher (chá) de açúcar
3 colheres (sopa) de queijo picado em pequenas tiras
1 colher (chá) de orégano
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01) de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
2–Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo MASSA.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo da massa.
5–Quando acionar o bip a massa estará pronta. Retirar a massa da Panificadora e colocá-la em uma superfície lisa coberta com uma fina camada de farinha de trigo.
6–Moldar a massa no formato de preferência. Pincelar com uma gema de ovo. Levar ao forno convencional (180°C) durante 25 a 30 minutos.

Dica: A receita pode ser variada substituindo o queijo por calabresa, presunto, temperos de preferência, entre outros.

*Pode ser util zado também fermento biológ co fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

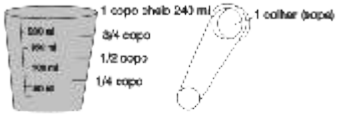
FOCCACIA (Ciclo Massa)

1 copo de água
1 colher (chá) de sal
3 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 dente de alho amassado
1½ colher (chá) de alecrim
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01) de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.

Receitas - Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



2–Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/ DESLIGA. Selecionar o ciclo MASSA.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo da massa.
5–Quando acionar o bip a massa estará pronta. Retirar da fôrma antiaderente e removível (01) e colocar em uma assadeira untada, cobrindo com um pano e deixando descansar por trinta minutos.
6–Após 30 minutos, afundar a massa com o auxílio do cabo de uma colher, a cada 2 cm. Pincelar o azeite de oliva e colocar os tomates secos e o queijo parmesão.
7–Aquecer em forno convencional (200°C) por 15 a 20 minutos, até a borda da massa dourar. Deixar esfriar e cortar em pedaços antes de servir.

Cobertura
1 ½ colher (sopa) de azeite de oliva
½ copo de tomates secos
½ copo de queijo parmesão ralado

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

ROLINHOS COM MEL E TRIGO (Ciclo Massa)

1 copo de água
1 colher (chá) de sal
¼ de copo de mel
1 ovo
2 copos de farinha de trigo especial (480 ml)
1 ¼ de copo de farinha de trigo integral
2 colheres (chá) de fermento biológico seco*

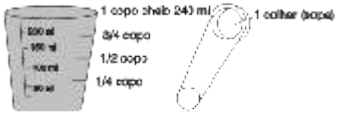
Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01) de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
2–Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo MASSA.
3–Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo da massa.
5–Quando acionar o bip a massa estará pronta. Retirar a massa da Panificadora e colocá-la em uma superfície lisa coberta com uma fina camada de farinha de trigo.
6–Moldar a massa no formato de preferência. Levar ao forno convencional (180°C) durante 25 a 30 minutos.
*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PUDIM DE LEITE (Ciclo ASSAR)

Bater no liquidificador os seguintes ingredientes:
3 ovos
1 copo de leite condensado (420 ml)
2 copos de leite (480 ml)

Receitas - Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo cheio, 240 ml, e a colher dosadora.



Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01) de dentro da Panificadora, adicionar 2 copos (480 ml) de açúcar para a calda, e em seguida a receita acima.
2–Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo ASSAR. Pressionar o botão TEMPO e selecionar 1:00.
3 Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pudim.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres (chá) de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

PUDIM DE PÃO (Ciclo ASSAR)
Bater no liquidificador os seguintes ingrecientes:
3ovos
2 pães amanhecidos
1 copo de açúcar
2 copos de leite (480 ml)
5 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (chá) de canela em pó

Modo de preparo:
1–Retirar a fôrma antiaderente e removível (01) de dentro da Panificadora, adicionar 2 copos (480 ml) de açúcar para a calda, e em seguida acrescentar os ingredientes da receita acima.
2–Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo ASSAR. Pressionar o botão TEMPO e selecionar 1:00.
3 Recolocar a fôrma antiaderente e removível (01) na Panificadora.
4–Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pudim.